Domaine Lauraire des Lys "Plaisir des Lys" AOP Minervois Rouge 2021



14,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 14.5°, 14.5
Cépages: Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Le "plaisir" c'est exactement ce qui caractérise ce vin. Un plaisir simple amené par un jus tendre et croquant, une finale flatteuse mais sans excès. Un vin sans prises de tête."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Coteaux dans l'écosystème de garrigues du causse de Vialanove. Zone limite de production. Sols calcaires, caillouteux. Climat chaud et sec, froid l'hiver, avec des vents persistants.

Agriculture biologique, traitements avec des produits de contacts. Taille courte, en lune décroissante pour les grenaches. Enherbement naturel temporaire. Engrais organique et compost, travail mécanique du sol. Epamprage et ébourgeonnage manuel, respect du feuillage. Vendanges manuelles à la cagette de faible contenance avec tri à la vigne et à la cave.

Vinification traditionnelle.

Histoire de la Cuvée

C'est un agent commercial à paris qui a décrit cette cuvée comme étant "un pur plaisir", d'où "plaisir des lys"

Accords Mets & Vins

Plats épicés, poulet tandoori, tourte épinard/chèvre, côtelettes d'agneau

Dégustation

Nez épicé, élégant, frais, belle matière en bouche, rond, fruit mûr

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

7-8 ans